LECITHINE DE SOJA PURE POUDRE
E 322

CARACTERES GENERAUX

Spécificité organoleptique - Aspect physique
Poudre légèrement grasse de couleur jaune clair.

Origine / fabrication / traitement
Lécithine de soja d'origine végétale standardisée, raffinée, filtrée, désodorisée.

UTILISATIONS

Rôle / Mode d'action / Effet

- Emulsifiant.
- Antioxydant.
- Favorise la formation des pâtes jaunes grâce à une meilleure hydratation.
- Régularise la fermentation pour les produits levés.
- Formation de complexes lipoprotéines avec les farines et amidons.
- Augmente les volumes et la conservation des produits finis (retarde la rétrogradation de l'amidon).
- Réduit la friabilité des biscuits (gaufrettes).
- Agent d'instantanéisation.

Mode d'emploi / dosage

DOMAINES D'APPLICATIONS	Dose max. autorisée
Denrées alimentaires en générale à l'exception : des denrées alimentaires non transformées, du miel, des huiles et graisses d'origine animale ou végétale non émulsionnées, du beurre, du lait (entier, écrémé et demi-écrémé), de la crème (entière ou à faible teneur en matière grasse) pasteurisés et stérilisés (y compris par procédés U.H.T., des produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants, non aromatisés, de l'eau minérale naturelle, de l'eau de source, de l'eau potable préemballée, du café, de l'extrait de café, du thé en feuilles non aromatisé, des sucres, des pâtes sèches, du babeurre naturel non aromatisé.	Quantum Satis

… / …

DOMAINES D'APPLICATIONS	Doses conseillées
Produits de la boulangerie et de la biscuiterie	1 à 3 g/Kg
Margarine	1 à 5 g/Kg

Propriétés

Soluble dans les huiles, dispersible dans l'eau, insoluble dans l'acétone.

SPECIFICATIONS

Caractéristiques physico-chimiques

Phosphatides (Matières insolubles dans l'acétone)	96 % au minimum
Eau	2 % au maximum
Huile	2 % au maximum
pH	6 à 7
Impureté (Toluène)	0,3 % au maximum
Indice d'acide	35 au maximum
Indice de péroxyde	5 au maximum
Métaux lourds	1 ppm au maximum
Plomb	0.25 ppm au maximum
Arsenic	0.2 ppm au maximum
Test Transgénèse DNS – PCR HA02	Négatif

ETIQUETAGE : Dénomination / Synonyme : Phosphatides - Phospholipides

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : boite de 1 Kg net. sac de 20 Kg net.

Conditions de conservation : à l'abri de la chaleur, humidité et lumière en emballage fermé.

Péremption : Durée de vie de 18 mois en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 1245A - 20Kgs ⇒ 1247K

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.